



Manual do DIPOV para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Manual do DIPOV para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos

Missão do Mapa

*“Promover o desenvolvimento sustentável
da agropecuária e a segurança e
competitividade de seus produtos.”*

BRASÍLIA
MAPA
2019

©2019 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial e ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Tiragem:

1ª edição. Ano 2019

Elaboração, distribuição, informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 3º andar, sala 339

CEP: 70043-900, Brasília-DF

Tel.: (61) 3218-2323

E-mail: dipov@agricultura.gov.br

Homepage: www.agricultura.gov.br

Central de Relacionamento: Assessoria de Comunicação Social

Diagramação: Janice Algayer - DSN/SDA

Equipe Técnica:

André Luis Bonnet Alvarenga – EMBRAPA Sede

Celso Ricardo Bucker Franchini – SFA-SP

Eduardo Fernandes Marcusso – DEP/SPA

Glauco Bertoldo – Diretor do DIPOV/SDA

Juçara Aparecida André – DIPOV/SDA

Marcelo Frederico Goncalves Cipriano Mota – SFA-GO

Marco Tulio Santiago – DIPOV/SDA

Marlos Schuck Vicenzi – Vigiagro/DTEC/SDA

Paulo Gustavo Celso – FLDA-RS/CGAL/DTEC/ SDA

Vinicius Frizzo Pasquotto – SFA-RS

Impresso no Brasil

Printed in Brazil

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 – DO OBJETIVO	5
CAPÍTULO 3 – DA ABRANGÊNCIA	6
CAPÍTULO 4 – DO RISCO ASSOCIADO ÀS CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR (RE)	6
CAPÍTULO 5 – DO RISCO ASSOCIADO ÀS CARACTERÍSTICAS E AO USO PROPOSTO DO PRODUTO (RP)	7
CAPÍTULO 6 – DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO (RD)	18
CAPÍTULO 7 – DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)	25

CAPÍTULO 1 – DO OBJETIVO

Este manual tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), que tem por finalidade orientar as Coordenações de Fiscalização do DIPOV no planejamento das ações de fiscalização que serão executadas pelas unidades descentralizadas.

CAPÍTULO 2 – DAS OBRIGAÇÕES

- Cabe ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal -DIPOV:

I- fornecer planilha ou sistema capaz de armazenar os dados de fiscalização;

II- calcular o risco estimado associado aos produtos e estabelecimentos a partir dos bancos de dados alimentados pelas unidades finalísticas descentralizadas;

III- priorizar os estabelecimentos a serem fiscalizados com base no cálculo do risco estimado;

IV- comunicar às unidades finalísticas descentralizadas os estabelecimentos a serem fiscalizados para execução do POA, ou a qualquer momento que julgar necessário;

V- fornecer veículo, notebooks, impressoras e demais equipamentos necessários para execução da fiscalização pelas equipes.

- Cabe às áreas técnicas, por suas unidades finalísticas descentralizadas:

I – preencher planilha ou alimentar o sistema, quando for o caso, com os dados referentes a cada fiscalização realizada e enviá-los ao DIPOV até o dia 15 (quinze) do mês subsequente à fiscalização;

II – elaborar roteiro anual de fiscalização e promover o seu cumprimento, conforme as frequências de fiscalização definidas nos critérios estabelecidos a partir dos resultados obtidos pelo cálculo de risco, mediante orientação dos departamentos técnicos;

III – elaborar o Plano Operativo Anual - POA e alimentar o Sistema de Gestão pertinente, levando em consideração o estabelecido no inciso II deste item;

IV - fornecer ao DIPOV o plano anual de coleta de amostras para que estes possam planejar, junto à Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários, o atendimento às demandas;

VII – fornecer equipes de fiscalização para atuar na sua respectiva unidade da federação e em outras, mediante solicitação do DIPOV;

CAPÍTULO 3 – DA ABRANGÊNCIA

- A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) se aplicam aos seguintes estabelecimentos:

I- Produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico (regulamentados pelo Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007):

Beneficiador / Embalador

Comércio

Credenciada

Produtor Rural

Unidade Armazenadora

Trading

Importador

II- Para bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho (regulamentados pelos Decretos nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014):

Comércio

Produtor/Padronizador/Atacadista/Engarrafador/Exportador

Somente Exportador ou Importador

CAPÍTULO 4 – DO RISCO ASSOCIADO ÀS CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO E DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR (RE)

- O Risco associado às características de produção e do estabelecimento produtor (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I- Porte da empresa – Tabela 01;

II- Abrangência de comercialização – Tabela 02;

III- Certificação em Sistemas de Garantia da Qualidade e da Segurança – Tabela 03;

IV-Tipo de estabelecimento – Tabela 04;

Tabela 01. Características de produção e do estabelecimento produtor (RE - Porte da empresa).

Porte do Estabelecimento	Índice de Risco
Microempresa (Até 4 empregados)	1
Pequena Empresa (5 a 19 empregados)	10
Média Empresa (20 a 99 empregados)	50
Grande Empresa (mais que 100 empregados)	100

Adaptado de RAIS/Ministério do Trabalho.

Tabela 02. Características de produção e do estabelecimento produtor (RE - abrangência de comercialização da empresa).

Abrangência de Comercialização	Índice de Risco
Microrregional (raio de 100km)	1
Regional (raio de 101 a 200km)	10
Nacional (raio maior que 500km)	50
Exportadora	100

Adaptado de RAIS/Ministério do Trabalho.

Tabela 03. Características de produção e do estabelecimento produtor (RE - Certificação em Sistemas de Garantia da Qualidade e da Segurança- SGGQ).

Certificação em Sistema de Gestão da Garantia da Qualidade - SGQS	Índice de Risco
Possui	0,1
Não possui	10

Tabela 04. Características de produção e do estabelecimento produtor (RE - Certificação em Sistemas de Garantia da Qualidade e da Segurança- SGGQ).

Tipo de Estabelecimento	Índice de Risco	Área
Beneficiador / Embalador	5	
Somente embalador	5	
Comércio	2	
Importador	2	Produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico
Unidade Armazenadora	1	
Credenciada	0	
Produtor Rural	0	
Tradings	0	
Produtor/Padronizador/Atacadista/Engarrafador/Exportador	5	Bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho
Somente Exportador ou Importador	2	
Comércio	1	

CAPÍTULO 5 – DO RISCO ASSOCIADO ÀS CARACTERÍSTICAS E AO USO PROPOSTO DO PRODUTO (RP)

- O Risco associado às características e ao uso proposto do produto (RP) será obtido pela caracterização dos riscos associados à:

- I. Categoria do produto;
- II. Tipo de produto;
- III. III-Processo/característica;
- IV. Histórico de não conformidades;
- V. Vulnerabilidade a fraude;
- VI. Consumo per capita;
- VII. Uso associado ao produto;

O Quadro 01 traz os componentes do risco associado aos produtos de origem vegetal. Para bebidas, vinhos e derivados da uva e do vinho, a associação do RP está estabelecida no Quadro 02.

Quadro 01. Classificação de Risco quanto às características e ao uso proposto do produto (RP - Qualidade Vegetal).

CATEGORIA DE PRODUTO	TIPO DE PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	HISTORICO DE NC	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO ASSO-CIADO		
AMÊNDOAS E CASTANHAS	AMENDOIA DE CACAU	-	DE 1 A 4, CONFORME DADOS OBTIDOS EM FISCALIZAÇÃO.	1	1	IA	2	
	AMÊNDOIA DA CASTANHA DE CAJU	-		1	1	IA	2	
	AMENDOIM	COM CASCA			1	1	A	3
		EM GRÃO COM PELICULA			1	1	A	3
		BLANCHEADO			1	1	A	3
	CASTANHA DE CAJU	COM CASCA			1	1	A	3
		DESCASCADA			1	1	A	3
	CASTANHA DO BRASIL	COM CASCA			1	1	A	3
		DESCASCADA COM PELICULA			1	1	A	3
		DESCASCADA BRANCHEADA			1	1	A	3
ESPECIARIAS	AÇÚCAR	BRANCO			2	3	A	3
		BRUTO			2	0	IA	2
		LIQUIDO			2	1	IA	2
	CRAVO DA INDIA	-			2	1	A	3
	FUMO EM CORDA	-			1	0	INA	1
	GUARANÁ	GRÃO			2	1	IA	2
		BASTÃO			2	1	A	3
		PO			3	1	A	3
	PIMENTA-DO-REINO	-			1	1	A	3
	TABACO EM FOLHA BENEFICIADO	-			1	0	INA	1
TABACO EM FOLHA CURADO	-		1	0	INA	1		
TABACO ORIENTAL	-		1	0	INA	1		
FARINHA E FARELOS	FARELO DE SOJA	-		2	0	INA	1	
	FARINHA DE MANDIOCA	SECA		2	2	A	3	
		DÁGUA		2	2	A	3	
		BIJUSADA		2	2	A	3	
	FARINHA DE TRIGO	INTEGRAL		2	2	A	3	
		BRANCA		2	3	A	3	
	PRODUTOS AMILÁCEOS DERIVADOS DA RAIZ – Fécula, Sagu e Tapioca	FECULA		2	1	A	3	
	RASPA DE MANDIOCA	TAPIOCA		2	1	A	3	
		COM CASCA		1	1	IA	2	
		SEM CASCA		1	1	IA	2	

CATEGORIA DE PRODUTO	TIPO DE PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	HISTORICO DE NC	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO ASSO- CIADO		
FEIJÕES E PULSES	FEIJÃO	COMUM	DE 1 A 4, CONFORME DADOS OBTIDOS EM FISCALIZAÇÃO	1	2	A	3	
	FEIJÃO	CAUPI		1	1	A	3	
	ERVILHA	-		1	1	A	3	
	LENTILHA	-		1	1	A	3	
FIBRAS	ALGODÃO (Em pluma)	-		1	0	INA	1	
	FIBRA DE JUTA	-		1	0	INA	1	
	FIBRA DE MALVA OU GUAXIMA	-		1	0	INA	1	
	FIBRA DE RAMI	-		1	0	INA	1	
	FIBRA de SISAL	-		1	0	INA	1	
	LÍNTER	-		1	0	INA	1	
	RESÍDUOS DE ALGODÃO	-		1	0	INA	1	
	RESÍDUOS DE SISAL	-		1	0	INA	1	
GRÃOS E CEREAIS	ALGODÃO (caroço)	-		1	0	IA	2	
	ALPISTE	-		1	0	IA	2	
	ARROZ BENEFICIADO	POLIDO			3	3	A	3
		PARBOLIZADO			3	3	A	3
		INTEGRAL			3	3	A	3
	ARROZ EM CASCA	-		3	3	IA	2	
	AVEIA	-		1	1	IA	2	
	CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU	ARABICA			3	1	IA	2
		ROBUSTA			3	1	IA	2
	CANJICA DE MILHO	-		1	1	A	3	
	CENTEIO	-		1	1	IA	2	
	CEVADA	-		1	1	IA	2	
	CEVADA PARA FINS CERVEJEIROS	-		3	0	IA	2	
	GIRASSOL	-		1	1	IA	2	
	MALTE de CEVADA ou CEVADA MALTEADA	-		1	0	IA	2	
	MAMONA	-		1	0	INA	1	
	MILHO	-		1	1	IA	2	
	MILHO PIPOCA	-		2	1	A	3	
	SOJA	CONSUMO IN NATURA		3	1	A	3	
		OUTROS USOS		2	0	IA	2	
	SORGO	-	1	0	IA	2		
	TRIGO	CONSUMO IN NATURA		2	1	A	3	
		MOAGEM E OUTRAS FINALIDADES		1	0	IA	2	
TRIGO SARRACENO	-	1	1	A	3			
TRITICALE	-	1	0	IA	2			

CATEGORIA DE PRODUTO	TIPO DE PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	HISTORICO DE NC	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO ASSO- CIADO	
ÓLEOS E GORDURAS	AZEITE DE OLIVA	AZEITE DE OLIVA VIRGEM	DE 1 A 4, CONFORME DADOS OBTIDOS EM FISCALIZAÇÃO	3	1	A	3
		AZEITE DE OLIVA		3	1	A	3
		AZEITE DE REFINADO		3	1	A	3
	CERA DE CARNAÚBA	-		3	0	INA	1
	ÓLEO DE MENTA	-		3	1	IA	2
	ÓLEO DE ALGODÃO REFINADO	-		3	1	A	3
	ÓLEO DE BAGAÇO DE OLIVA	-		3	1	A	3
	ÓLEO DE CANOLA REFINADO	-		3	1	A	3
	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO	-		3	1	A	3
	ÓLEO DE MILHO REFINADO	-		3	1	A	3
	ÓLEO DE SOJA REFINADO	-		1	2	A	3
	ÓLEO DE SOJA BRUTO E DEGOMADO	-		1	0	IA	2
	PÓ CERÍFERO DE CARNAÚBA	-		1	0	INA	1
	VEGETAIS FRESCOS	ABACAXI		-	1	1	A
ALHO		-	1	1	A	3	
BANANA		-	1	2	A	3	
BATATA		-	1	2	A	3	
CEBOLA		-	1	1	A	3	
KIWI		-	1	1	A	3	
MAÇÃ		-	1	1	A	3	
MAMÃO		-	1	1	A	3	
MANGA		-	1	1	A	3	
PERA		-	1	1	A	3	
TOMATE		-	1	2	A	3	
UVA		-	1	1	A	3	
UVA PARA FINS INDUSTRIAIS		-	1	0	IA	2	

Legenda: A= Uso direto para alimentação humana

IA = uso como matéria-prima para indústria de alimentos

INA = uso como matéria-prima para outras indústrias, exceto alimentos.

Quadro 02. Classificação de Risco quanto às características e ao uso proposto do produto (RP - Bebidas, Vinhos e derivados da uva e do vinho).

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
ÁGUA DE COCO	ÁGUA-DE-COCO	RESFRIADA	3	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
		PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	3	1	A	
		RECONSTITUÍDA	3	1	A	
		CONGELADA	3	1	A	
		CONCENTRADA	3	1	A	
		DESIDRATADA	3	1	A	
ALCOÓLICO POR MISTURA	AGUARDENTE COMPOSTA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	LICOR	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (COCKTAIL)	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	LICOR DE BAGACEIRA OU DE GRAPPA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	AGUARDENTE COMPOSTA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	LICOR	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	APERITIVO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	BEBIDA ALCOÓLICA COM- POSTA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	COOLER	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	COQUETEL COMPOSTO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	COQUETEL OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE BRANDY	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	MISTELA COMPOSTA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	MISTELA SIMPLES	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO OU SÓLIDO PARA BEBIDA ALCOÓLICA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	SANGRIA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	BEBIDA ALCOÓLICA MISTA OU COQUETEL (COCKTAIL)	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
LICOR DE BAGACEIRA OU DE GRAPPA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A		

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERÍSTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
ALCOÓLICO POR MISTURA	APERITIVO	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	BEBIDA ALCOÓLICA COMPOSTA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	COOLER	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	COQUETEL COMPOSTO	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	COQUETEL OU BEBIDA ALCOÓLICA MISTA DE VINHO	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	LICOR DE CONHAQUE FINO OU LICOR DE BRANDY	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	MISTELA COMPOSTA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	MISTELA SIMPLES	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO OU SÓLIDO PARA BEBIDA ALCOÓLICA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	SANGRIA	SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
CERVEJA	CERVEJA	RESFRIADA	2	3	A	
		ESTABILIZADA BIOLÓGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	2	3	A	
	CHOPE OU CHOPP	RESFRIADA	2	3	A	
		ESTABILIZADA BIOLÓGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	2	3	A	
CHÁ	CHÁ PRONTO PARA CONSUMO	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE	2	1	A	
		PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	2	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO PARA CHÁ	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE	2	1	A	
		PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	2	1	A	
DESTILADO	AGUARDENTE	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	3	A	
	AGUARDENTE DE CANA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	3	A	
	AGUARDENTE DE FRUTA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	CACHAÇA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	3	A	
	UÍSQE, WHISKY OU WHISKEY	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	VODCA, VODKA OU WODKA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	AGUARDENTE	OUTROS	3	3	A	
	AGUARDENTE DE CANA	OUTROS	3	3	A	
	AGUARDENTE DE FRUTA	OUTROS	3	1	A	
	CACHAÇA	OUTROS	3	3	A	
	UÍSQE, WHISKY OU WHISKEY	OUTROS	3	1	A	

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
DESTILADO	VODCA, VODKA OU WODKA	OUTROS	3	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	AGUARDENTE DE VINHO	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	GRAPPA, GRASPA OU BAGACEIRA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	TEQUILA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	TIQUIRA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	AGUARDENTE	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	3	A	
	AGUARDENTE DE CANA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	3	A	
	AGUARDENTE DE FRUTA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	CACHAÇA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	3	A	
	UÍSQUE, WHISKY OU WHISKEY	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	VODCA, VODKA OU WODKA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	AGUARDENTE DE VINHO	OUTROS	3	1	A	
	GRAPPA, GRASPA OU BAGACEIRA	OUTROS	3	1	A	
	TEQUILA	OUTROS	3	1	A	
	TIQUIRA	OUTROS	3	1	A	
	AGUARDENTE DE VINHO	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	GRAPPA, GRASPA OU BAGACEIRA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	TEQUILA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	TIQUIRA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	AQUAVIT, AKUAVIT OU ACQUAVITAE	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	ARAC	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	BRANDY OU CONHAQUE FINO	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	CONHAQUE	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	CORN OU KORN	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	DESTILADO DE VINHOS AROMÁTICOS	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	GENEBRA	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	GIM OU GIN	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	PISCO	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	RUM, RHUM OU RON	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	SOCHU OU SHOCHU	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	STEINHAEGER	POR COLUNA (CONTÍNUA)	3	1	A	
	AQUAVIT, AKUAVIT OU ACQUAVITAE	OUTROS	3	1	A	
ARAC	OUTROS	3	1	A		

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
DESTILADO	BRANDY OU CONHAQUE FINO	OUTROS	3	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	CONHAQUE	OUTROS	3	1	A	
	CORN OU KORN	OUTROS	3	1	A	
	DESTILADO DE VINHOS AROMÁTICOS	OUTROS	3	1	A	
	GENEBRA	OUTROS	3	1	A	
	GIM OU GIN	OUTROS	3	1	A	
	PISCO	OUTROS	3	1	A	
	RUM, RHUM OU RON	OUTROS	3	1	A	
	SOCHU OU SHOCHU	OUTROS	3	1	A	
	STEINHAEGER	OUTROS	3	1	A	
	AQUAVIT, AKUAVIT OU ACQUAVITAE	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	ARAC	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	BRANDY OU CONHAQUE FINO	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	CONHAQUE	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	CORN OU KORN	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	DESTILADO DE VINHOS AROMÁTICOS	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	GENEBRA	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	GIM OU GIN	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	PISCO	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	RUM, RHUM OU RON	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	SOCHU OU SHOCHU	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
	STEINHAEGER	ALAMBIQUE (FRACIONADA)	3	1	A	
FERMENTADO ACÉTICO	FERMENTADO ACÉTICO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
		SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
	VINAGRE	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
		SEM CONSERVAÇÃO QUÍMICA	3	1	A	
FERMENTADO ALCOÓLICO	FERMENTADO DE FRUTA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
FERMENTADO ALCOÓLICO	KOMBUCHA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	FERMENTADO DE CANA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	HIDROMEL	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	FERMENTADO DE FRUTA	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	FERMENTADO DE FRUTA COMPOSTO	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	FERMENTADO DE FRUTA LICOROSO	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	KOMBUCHA	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	BEBIDA FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICAS	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	FILTRADO DOCE	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	JEROPIGA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	SAQUÊ OU SAKE	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	2	1	A	
	SIDRA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	1	1	A	
	FERMENTADO DE CANA	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	HIDROMEL	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	BEBIDA FERMENTADA NÃO-ALCOÓLICAS	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
FERMENTADO ALCOÓLICO	FILTRADO DOCE	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	JEROPIGA	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
	SAQUÊ OU SAKE	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	2	1	A	
	SIDRA	ESTABILIZADA BIOLOGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	1	1	A	
NÉCTAR E SUCO TROPICAL	NÉCTAR	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	SUCO TROPICAL	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	NÉCTAR	RESFRIADO	3	1	A	
	SUCO TROPICAL	RESFRIADO	3	1	A	
	NÉCTAR	PASTEURIZADA	3	1	A	
	SUCO TROPICAL	PASTEURIZADA	3	1	A	
POLPA	POLPA DE FRUTA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	AÇAÍ	CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	1	A	
	POLPA DE FRUTA	PASTEURIZADO	3	1	A	
	AÇAÍ	PASTEURIZADO	3	1	A	
	POLPA DE FRUTA	CONGELADA	3	1	A	
	AÇAÍ	CONGELADA	3	1	A	
REFRESCO/BEBIDA	BEBIDA COMPOSTA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	1	A	
	REFRESCO OU BEBIDA	CONSERVADO QUIMICAMENTE	2	1	A	
	BEBIDA COMPOSTA	RESFRIADO	1	1	A	
	REFRESCO OU BEBIDA	RESFRIADO	2	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO	RESFRIADO	1	1	A	
	BEBIDA COMPOSTA	PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	1	1	A	
	REFRESCO OU BEBIDA	PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	2	1	A	

CATEGORIA	PRODUTO	PROCESSO/ CARACTERISTICA	VULNERABILIDADE A FRAUDE	CONSUMO PERCAPITA	USO	HISTORICO DE NC
REFRESCO/BEBIDA	PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO	PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	1	1	A	De 1 a 4, conforme dados obtidos em fiscalização.
	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO	CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	2	A	
	XAROPE	CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	1	A	
	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO	RESFRIADO	1	2	A	
	XAROPE	RESFRIADO	1	1	A	
	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO	PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	1	2	A	
	XAROPE	PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	1	1	A	
REFRIGERANTE	REFRIGERANTE	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	3	A	
	SODA	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	1	A	
	PREPARADO LÍQUIDO OU CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRIGERANTE	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE	1	1	A	
SUCO	SUCO OU SUMO	RESFRIADO	3	3	A	
		CONSERVADO QUIMICAMENTE	3	3	A	
		PASTEURIZADO, INCLUINDO EMBALAGEM CARTONADA	3	3	A	
		CONGELADO	3	3	A	
VINHO	VINHO	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	3	2	A	
		PASTEURIZADO	3	2	A	
		ESTABILIZADA BIOLÓGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	3	2	A	
	FERMENTADO DE UVA DESALCOLIZADO	SOMENTE CONSERVADO QUIMICAMENTE COM SORBATO OU LISOZIMA	3	2	A	
	FERMENTADO DE UVA DESALCOLIZADO	PASTEURIZADO	3	2	A	
	FERMENTADO DE UVA DESALCOLIZADO	ESTABILIZADA BIOLÓGICAMENTE POR PROCESSO FÍSICO	3	2	A	

Legenda:

A= Uso direto para alimentação humana

IA = uso como matéria-prima para indústria de alimentos

INA = uso como matéria-prima para outras indústrias, exceto alimentos.

CAPÍTULO 6 – DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO (RD)

- O Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação (RD) será obtido pela caracterização dos riscos associados à:
 - I- Pontuação da Lista de Verificação ou do Laudo de Vistoria – Tabela 05;
 - II- Pontuação de infrações previstas no Decreto n.º 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, cometidas pelo estabelecimento – Tabela 06;
 - III- Pontuação de infrações previstas no Decreto n.º 6.871, de 4 de junho de 2009, cometidas pelo estabelecimento – Tabela 07;
 - IV- Pontuação de infrações previstas no Decreto n.º 6.268, de 22 de novembro de 2007, cometidas pelo estabelecimento – Tabela 08;

Tabela 05. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação (RD – Pontuação da Lista de Verificação ou do Laudo de Vistoria).

Item	Nota da LV
Resultado da aplicação da LV na fiscalização de estabelecimentos. Nota resultante da: I - conformidade resultante da aplicação da Lista de Verificação constante na Portaria n.º 272/2010 ou do Laudo de Vistoria estabelecido na IN 32/2010 - para estabelecimentos de BEBIDAS, VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO. II - conformidade resultante da aplicação de Laudo de Vistoria nas ações fiscais da QUALIDADE VEGETAL, quando couber.	a 100

Para a obtenção da nota LV, deve ser utilizada a planilha de cálculo “LV com ponderações”, elaborada pelo GT AuditaPOV, que calcula a nota da LV através da média ponderada de todos os itens, para os quais foram atribuídas as seguintes ponderações: (1) necessário, (2) relevante e (3) imprescindível.

Tabela 06. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação (RD – Pontuação de infrações previstas no Decreto n.º 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, cometidas pelo estabelecimento).

Decreto 8198/2014 - Art. 75	Categoria de Risco Preponderante	Peso para a Capitulação
I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho que estejam em desacordo com os padrões de identidade e qualidade;	S	100
II - produzir ou elaborar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar vinhos e derivados da uva e do vinho, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;	D	100
III - comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;	D	100
IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar vinho e derivados da uva e do vinho desprovidos de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	10
V - adulterar ou falsificar vinhos e derivados da uva e do vinho;	F	100
VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	1
VII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem a devida infraestrutura básica exigida;	S	10
VIII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho em condições higiênico-sanitárias inadequadas;	S	100
IX - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização;	D	10
X - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	10
XI - manter em estoque ou utilizar rótulo em desconformidade com o disposto neste Regulamento e em atos administrativos complementares;	D	100
XII - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;	F	100
XIII - deixar de atender intimação no prazo estipulado;	D	10
XIV - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;	D	100
XV - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados ou em quantidade não permitida para os vinhos e derivados da uva e do vinho;	S	100

Decreto 8198/2014 - Art. 75	Categoria de Risco Preponderante	Peso para a Capitulação
XVI - aromatizar, colorir ou adicionar ao vinho e derivados da uva e do vinho substâncias estranhas destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;	F	100
XVII - adicionar substâncias modificativas da composição, natureza e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho ou que provoquem a sua deterioração;	S	100
XVIII - substituir, total ou parcialmente, os componentes dos vinhos e derivados da uva e do vinho;	F	10
XIX - mencionar na rotulagem composição e demais especificações diferentes das do produto;	F	1
XX - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;	D	10
XXI - importar, manter em depósito ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;	D	1
XXII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção, estoque, entrada, saída e comercialização de uva, vinho ou derivado da uva e do vinho;	D	1
XXIII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem a devida autorização do órgão competente;	D	1
XXIV - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;	D	10
XXV - manter matéria-prima, ingredientes, vinhos e derivados da uva e do vinho armazenados em condições inadequadas, quanto à sua segurança e integridade;	S	100
XXVI - transportar ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;	D	1
XXVII - utilizar, no acondicionamento de vinhos e derivados da uva e do vinho, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias;	S	10
XXVIII - declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinhos e derivados da uva e do vinho, admitindo-se a tolerância de três por cento;	F	1
XXIX - utilizar todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente vinhos e derivados da uva e do vinho;	F	100
XXX - dispor, no estabelecimento, de estoque de vinhos e derivados da uva e do vinho em quantidades diferentes do declarado ao órgão fiscalizador; e	D	100
XXXI - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, de vinho e de derivados da uva e do vinho.	D	100

Legenda:

Risco relacionado à Saúde- aqueles que impactam diretamente à saúde do consumidor;

Risco relacionado à Fraude- aqueles que são oriundos de não conformidades intencionais ou não;

Risco relacionado à não conformidades documentais- aqueles que são oriundos de não conformidades relacionadas aos registros, certificados e outros documentos que são requisitos legais.

Tabela 07. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação (RD – Pontuação de infrações previstas no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, cometidas pelo estabelecimento).

Decreto 6871/2009 - Art. 99	Categoria de risco preponderante	Peso para a Capitulação
I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar bebida e demais produtos disciplinados neste Regulamento que estejam em desacordo com os parâmetros estabelecidos nos padrões de identidade e qualidade nele estabelecidos e em atos específicos;	S	100
II - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	100
III - produzir ou fabricar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar e comercializar bebida e demais produtos nacionais abrangidos por este Regulamento sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	100
IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar bebida desprovida de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	10
V - adulterar ou falsificar a bebida e demais produtos abrangidos por este Regulamento;	F	100
VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	1
VII - fazer funcionar o estabelecimento de bebida ou de demais produtos abrangidos por este Regulamento sem a devida infra-estrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas;	S	100
VIII - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;	D	10
IX - utilizar rótulo em desconformidade com as normas legais vigentes;	F	10
X - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;	F	100
XI - deixar de atender a notificação ou a intimação no prazo estipulado;	D	10
XII - impedir por qualquer meio a ação fiscalizadora;	D	100
XIII - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados para a bebida e para os demais produtos abrangidos por este Regulamento;	S	100

Decreto 6871/2009 - Art. 99	Categoria de risco preponderante	Peso para a Capitulação
XIV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;	D	10
XV - importar, manter em depósito ou comercializar em desconformidade bebida e demais produtos importados abrangidos por este Regulamento;	D	100
XVI - deixar de apresentar ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo determinado, declaração de produção e estoques de bebidas e dos demais produtos abrangidos por este Regulamento;	D	1
XVII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem a devida autorização do órgão competente;	D	1
XVIII - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;	D	10
XIX - manter matéria-prima, ingredientes, bebidas ou demais produtos, abrangidos por este Regulamento, armazenados em condições inadequadas quanto à segurança e integridade dos produtos abrangidos por este Regulamento;	S	100
XX - utilizar, no acondicionamento de bebidas, demais produtos abrangidos por este Regulamento e matéria-prima, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias; e	S	10
XXI - utilizar ingrediente não permitido para elaboração ou fabricação de alimentos ou bebidas. (ingrediente não alimentício)	S	100

Legenda:

Risco relacionado à Saúde- aqueles que impactam diretamente à saúde do consumidor;

Risco relacionado à Fraude- aqueles que são oriundos de não conformidades intencionais ou não;

Risco relacionado à não conformidades documentais- aqueles que são oriundos de não conformidades relacionadas aos registros, certificados e outros documentos que são requisitos legais.

Tabella 08. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação (RD – Pontuação de infrações previstas no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, cometidas pelo estabelecimento).

Decreto 6268/2007	Categoria de risco preponderante	Peso para a Capitulação
Art. 54. Deixar de registrar, na documentação fiscal que acompanha o produto, as informações obrigatórias exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	D	10
Art. 59. Comercializar produtos com presença de insetos vivos, em qualquer uma das suas fases evolutivas, resultando em desconformidade com os padrões de classificação	S	10
Art. 60. Deixar de atender às exigências ou desrespeitar os prazos dispostos em termo de intimação	D	1
Art. 61. Deixar de realizar a classificação obrigatória do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico prevista neste Decreto	D	100
Art. 62. Possuir ou manter em estoque embalagem, envoltório ou contentor, cuja marcação esteja em desconformidade com as normas oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	D	10
Art. 63. Deixar o depositário de informar, por escrito, ao órgão fiscalizador, sobre o risco iminente de a mercadoria fiscalizada, sob sua guarda, tornar-se imprópria para consumo humano	D	1
Art. 68. Não promover nova classificação e remarcação nos rótulos ou embalagens dos produtos hortícolas ou outros perecíveis, quando esses produtos tiverem suas especificações qualitativas alteradas em relação àquelas marcadas originalmente pelo embalador ou expedidor	F	100
Art. 69. Deixar de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo quando da aplicação da penalidade de suspensão da comercialização do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico,	D	10
Art. 70. Ocultar a mercadoria a ser fiscalizada	D	100
Art. 73. Destinar para consumo ou para processamento produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico que estejam desclassificados	S	100
Art. 74. Destinar para consumo ou para processamento produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valores econômicos em desconformidade com os padrões de classificação aplicáveis	F	100
Art. 75. Deixar de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo e não arcar com o ônus decorrente da aplicação da pena de apreensão e condenação do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico, da embalagem, envoltório ou contentor	D	10
Art. 76. Apresentar divergência entre a marcação das especificações do produto, subproduto e resíduo de valor econômico, e os resultados apurados na classificação técnica de fiscalização	F	100

Decreto 6268/2007	Categoria de risco preponderante	Peso para a Capitulação
Art. 77. Acondicionar, embalar, armazenar, transportar ou expor à venda produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico em condições que não asseguram a conformidade das suas correspondentes classificações	S	10
Art. 78. Embalar ou processar produtos sem dispor dos documentos comprobatórios de registro no Cadastro Geral de Classificação, ou mantê-los desatualizados	D	100
Art. 79. Embalar ou processar produtos em estabelecimento que esteja funcionando em desacordo com as disposições deste Decreto e demais atos normativos referentes à classificação vegetal	D	100
Art. 80. Desrespeitar ou descumprir as obrigações, quando nomeado depositário do produto pelo órgão fiscalizador	D	10
Art. 84. Movimentar, remover, modificar, desviar, subtrair, substituir, extraviar ou comercializar, no todo ou em parte, produto que estava com a sua comercialização suspensa ou apreendida	D	100
Art. 85. Causar embaraço, promover resistência à ação fiscalizadora ou prestar informações incorretas visando encobrir a infração	D	100

Legenda:

Risco relacionado à Saúde- aqueles que impactam diretamente à saúde do consumidor;

Risco relacionado à Fraude- aqueles que são oriundos de não conformidades intencionais ou não;

Risco relacionado à não conformidades documentais- aqueles que são oriundos de não conformidades relacionadas aos registros, certificados e outros documentos que são requisitos legais.

CAPÍTULO 7 – DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)

- A construção da matriz de análise de risco compreende à ponderação dos diversos parâmetros de risco apurados com relação aos estabelecimentos e produtos – Tabela 11.

Tabela 09. Parâmetros de risco e seus respectivos pesos.

ESCORE DA EMPRESA (X)	PESO ¹
RD Pontuação de infração	A _D
RD Pontuação da Lista Verificação/Laudo de Vistoria	B _D
RE Porte da empresa	C _E
RE Abrangência da comercialização	D _E
RE SGQS	E _E
RE Tipo de Estabelecimento	F _E
ESCORE DO PRODUTO (Y)	
RP Categoria do produto	A _P
RP Tipo de Produto	B _P
RP Tipo processamento	C _P
RP Uso associado	D _P
RP Histórico de não conformidade	E _P
RP Vulnerabilidade a fraude	F _P
RP Consumo per capita	G _P
TUF ²	
Tempo (em dias) decorrido desde a última fiscalização / 360 = Z	Z ²

¹ Os pesos relacionados às empresas e aos produtos serão definidos posteriormente em Ofício-circular específico, a partir da conclusão dos trabalhos do GT FiscPOV, constituído pelo DIPOV/DAS. Estes pesos poderão ser alterados no decorrer do ano pelo GT FiscPOV.

² Será levando em consideração o tempo decorrido desde a última fiscalização realizada (TUF), de modo que, não se determina uma frequência fixa de fiscalização por empresa, mas sim a sua PRIORIDADE de fiscalização, sendo que, a ponderação pelo TUF irá estabelecer esse prazo.

- O cálculo dos escores é a média ponderada dos fatores de risco com seus respectivos pesos:

Escore da Empresa (X) = (Pontuação de infração * A_D + Pontuação da Lista Verificação/Laudo de Vistoria * B_D + Porte da empresa * C_E + Abrangência da comercialização * D_E + SGQS * E_E + Tipo de Estabelecimento * F_E) / (A_D + B_D + C_E + D_E + E_E + F_E)

Escore do Produto (Y) = (Categoria do produto * A_P + Tipo de Produto * B_P + Tipo processamento * C_P + Uso associado * D_P + Histórico de não conformidade * E_P + Vulnerabilidade a fraude * F_P + Consumo per capita * G_P) / (A_P + B_P + C_P + D_P + E_P + F_P + G_P)

De modo que, o Risco Associado (R) é calculado da seguinte forma:

$$R = (X * Y) * (TUF/360)^2$$

O Valor “R” calculado é uma unidade adimensional que tem por objetivo, em relação ao universo de empresas, classificá-las em ordem decrescente de prioridade para fiscalização.

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL